

Mango-Kokos-Torte



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Verena Fersterer

Zutaten:

Biskuitboden:

4 Eier

150g Zucker

4 EL heißes Wasser

150g Mehl

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

Mango Füllung:

1 Dose Mango (Abtropfgewicht 250g)

3 Blätter Gelatine

Kokos Füllung/Creme

250ml Sahne

300g Mascarpone

300g Naturjoghurt

7 Blätter Gelatine

ca. 3EL Staubzucker

2-3EL Kokosette (Kokosflocken)

ca. 30ml Kokossirup od. nach Geschmack (zb. Von Monin)

Mango – Spiegel

1 Dose Mango (Abtropfgewicht 250g)

3 Blätter Gelatine

Zubereitung:

Biskuitboden:

Eier mit dem Zucker mind. 15min. mit dem Ballonschneebeisen auf Stufe 5 aufschlagen. Gegen Ende der Schlagzeit das heiße Wasser hinzugeben und weiterschlagen, bis die Masse fast so fest wie geschlagene Sahne ist. Danach das mit dem Backpulver vermischte Mehl vorsichtig unterheben (entweder per Hand oder <Stufe 1). In eine 25 oder 26 Springform füllen und ungefähr 25-30 Minuten bei 160C Ober/Unterhitze backen (Stäbchenprobe). Den Tortenboden am Vortag herstellen, dann lässt er sich leichter schneiden.



Mango Füllung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mangos abtropfen lassen und pürieren (Multizerkleinerer) anschließend die Gelatine in einem Topf auflösen (Flexielement) und nach und nach das Mangopüree hineingießen. Eine Springform (18-20cm) mit Frischhaltefolie auslegen (Vorsicht keine Falten!) und das Mangopüree hineingießen einfrieren. Eventuell auch am Vortag vorbereiten.



Kokos Füllung/Creme:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen (Ballonschneebeisen). In der Kenwood Joghurt, Mascarpone, Zucker, Kokossirup und Kokosette mit dem Flexirührelement auf Stufe <1 kurz verrühren. Gelatine in einem Topf auflösen und ein paar EL von der Creme dazugeben und glatt rühren, erst jetzt die Gelatinemasse zügig unter die restliche Kokoscreme rühren. Geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen.



Tortenzusammenbau:

Biskuitboden einmal durchschneiden. Einen boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umstellen (ca. 0,5cm Abstand zum Boden lassen), die gefrorene Mangoplatte einlegen und dann ca. die Hälfte der Kokoscreme einfüllen. Darauf achten, dass der Rand zum Tortenring ausgefüllt wird.

Den 2 Boden auflegen und den Rest der Creme einfüllen (wieder auf den Rand achten). Die Torte mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.



Mango – Spiegel:

In kaltem Wasser einweichen. Mangos abtropfen lassen und pürieren. Gelatine in einem Topf auflösen und nach und nach das Mangopüree einrühren. Das Mangopüree auf die Torte gießen und bis zum Rand verteilen. Torte nochmal 3 Stunden kühlen. Mit einem Messer die Torte vom Ring lösen und zb. mit Beeren dekorieren.



Walnuss-Apfelschnecke



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Heidi Kampl

Zutaten:

Teig

300 ml Milch
1 Packung Hefe
450 g Mehl
60 g Zucker
50 g Butter
1 Ei
Salz

Füllung

2 große Äpfel
100 g Nüsse

70 g weiche Butter
100 g Zucker
3 TL Zimt

Zuckerglasur

150 g Puderzucker
2 EL Milch

Zubereitung:

Teig

Die Milch in CC lauwarm erhitzen (ca. 35 Grad) und die Butter darin schmelzen.

Mehl, Zucker, Hefe und Salz zugeben, ebenso das Ei zugeben und alles mit dem Knethaken zu einem Teig verrühren.

1h gehen lassen.

Füllung

Äpfel 1 cm große Stücke würfeln (von Hand oder Würfelschneider), Walnüsse grob hacken (Multizerkleinerer), vermischen.

Butter in CC geben, 35 Grad, Flexielement und rühren, damit Butter weich wird (nicht flüssig) und mit dem Zimt und Zucker vermengen.

Springform einfetten.

Teig nach dem gehen halbieren. Auf bemehlter Fläche rechteckig (etwa 40×20 cm) dünn ausrollen.

Beide aufgerollten Teigstücke mit der Butter-Zuckermischung bestreichen und danach die Äpfel-Walnussmischung drauf verteilen.

Den Teig jeweils in 5-6 gleichmäßige Streifen schneiden.

Den 1. Teigstreifen schneckenförmig aufrollen.

Diese Schnecke auf den 2. Stellen und diesen ebenso aufrollen.

Weiter so...

30 min. abgedeckt gehen lassen.

200 C Ober und Unterhitze vorheizen.

40-50 min. backen lassen

(170 C)

Nach dem Backen mit Glasur beträufeln

(Puderzucker mit Milch vermengen. Wenn zu flüssig sollte breiig sein, dann noch Puderzucker dazu)

Nudelsalat alla Jamie Oliver



Fotos Gisela M.

Rezept aus "Genial kochen" von Jamie Oliver, in Teilen abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Zutaten:

Mit Pasta Fresca hergestellte kleine Nudeln, hier Gnocchi napoletano piccoli, bestehend aus 300 gr. Semola, 100 gr. Wasser, 1 großer EL Olivenöl

3 Knoblauchzehen

500 gr. Datteltomaten (schön sind sie auch in gelb)

1 Hand voll schwarze, entsteinte, Oliven

1-2 Hand voll Basilikumblätter

2 EL frischer Schnittlauch

1/2 Salatgurke

Dressing:

4 EL weißer Balsamicoessig

7 EL Olivenöl

Salz/Pfeffer

ggf. einen Schluck Kürbiskernöl

Zubereitung:

Nudeln mit Pastafresca vorbereiten.



Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen, geschälte Knoblauchzehen schon vorher reingeben, Nudeln kochen und kalt abschrecken (die Knoblauchzehen sollten in Summe ca. 5 Minuten im Wasser sein). Knoblauchzehen zur Seite legen, die braucht man später für das Dressing:

Würflereinsatz montieren und Tomaten, Oliven, Gurke durchlassen. Bei den Tomaten habe ich nur ca. die Hälfte durchgelassen, da sie recht flüssig werden (nicht schlimm, kommt später zum Dressing). Die andere Hälfte Tomaten, sowie Basilikum und Schnittlauch von Hand geschnitten.



Die gekochte Knoblauchzehe und die anderen Dressingzutaten in die Gewürzmühle geben und mixen.



Alles zusammenrühren und bei Bedarf mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Walnusstörtchen



Foto Sigrid Gassner

Eine fabelhafte Verwendung für Eiweiß, wenn es beim Nudelmachen oder bei einem Dessert wie der Zitronencreme übrig geblieben sind. Die Törtchen halten sich gut, bleiben mindestens eine ganze Woche frisch und saftig. Besonders hübsch: Wenn man die Törtchen in einem Muffinsblech mit kleinen Gugelhupfförmchen bäckt.

Zutaten für 16 Stück:

200 g Butter

200 g Zucker

6 Eiweiße

100 g gemahlene Walnusskerne

80 g Mehl

2 EL Himbeer- oder Zitronenlikör

Butter für die Förmchen

Zubereitung:

Die Butter in einem kleinen Topf auf milder Hitze aufkochen, dann den Topf einen Moment abkühlen lassen. Mit etwas von dieser flüssigen Butter die Muffinförmchen sorgsam auspinseln oder mit Sprühfett aussprühen.

Zucker und Eiweiß in einer Schüssel mit einem Holzlöffel gründlich verrühren, aber nicht schaumig schlagen. So lange rühren, bis der Zucker aufgelöst ist.

Die Walnusskerne im elektrischen Zerhacker (z.B. Multizerkleinerer) zu Pulver mixen, mit dem Mehl mischen und unter das Eiweiß rühren (K-Haken). Jetzt auch den Likör in die Masse rühren und schließlich nach und nach die Butter einarbeiten.

Dabei immer nur kleine Mengen zufügen und unterrühren. Erst wenn alles aufgenommen wurde, die nächste Portion zufügen.

Diese Masse gleichmäßig in die Förmchen verteilen – am besten aus einer Kanne gießen, dann tropft es nicht so. Die

Vertiefungen nur zu zwei Dritteln füllen, die Masse steigt beim Backen hoch.

Bei 190 Grad Heißluft ca. 10 Minuten backen, bis die Törtchen hochgegangen und goldbraun geworden sind. Noch warm aus den Förmchen lösen – sobald sie abgekühlt sind, bleibt der Teig leicht hängen. Sind sie aus Versehen zu sehr abgekühlt, nochmal kurz im Ofen erwärmen.

Tipp:

Zitronencreme, Apfelmarmelade und Walnusstörtchen passen wunderbar zusammen und lassen sich bestens gemeinsam als Dessert servieren.

Brioche – die Weltbesten!



Fotos Claudia Kraft

Rezept ist von Thomas Keller, ausprobiert von Claudia Kraft

Zutaten:

271 g Mehl

6 g Trockenhefe

32 g Zucker

7 g Salz

136 g Ei, ca 3

46 g Vollmilch

122 g Butter auf Zimmertemperatur

Zubereitung:

1. Eier und Butter auf Zimmertemperatur kommen lassen.

2. 3 Eier in einer Schüssel aufschlagen und davon 136g mit der Waage abmessen. (Bei mir hatten die Eier ca 150g und ich habe den Rest für später zum Bestreichen verwendet. Milch auch abmessen und könnt ihr gleich zu den Eiern geben. Mischung beiseite stellen.

3. Mischt Mehl und Hefe in der KW-Schüssel gut durch (K-Haken) und gebt die restlichen Zutaten bis auf die Butter hinzu. Mixt auf niedriger Stufe ca. 4 Minuten, bis alles vermischt ist. Geht evtl. kurz mit der Spachtel an den Rändern der Schüssel entlang.

4. Jetzt erweist sich die CC als perfekter Partner. Stellt den Timer auf 30 Minuten und lasst die Maschine den Teig für euch auf ca Minimum oder etwas höher kneten (Knethaken). Wenn ihr zurückkommt, solltet ihr einen klebrigen Teig haben. Auch nicht überrascht sein, es sieht nicht nach viel Teig aus.



5. Jetzt kommt nach und nach die Butter hinzu. Wartet immer bis die vorherige inkorporiert ist. Das dauert ein bisschen. Zum Ende hin sollte euer Teig glänzen. Kratz mit der Spachtel eure Ränder ab und unten am Boden und mixt nochmal für 10 Minuten.

6. Jetzt gehts los mit dem Fermentieren. Gebt euren Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und klopf/drückt ihn zu einem Rechteck. Es muss nicht sehr gross sein. Jetzt geht es

lost mit dem Falten und den Teig nun nach dem Briefumschlagkonzept bearbeiten.



7. Faltet die rechte Seite über 2/3 des Rechtecks und dehnt dabei den Teig etwas ohne ihn zu zerreißen. Faltet die linke Seite genauso. Klopft den Teig ganz leicht in die Breite und faltet das obere und untere Drittel auf die selbe Art

8. Klopft den entstandenen Ballen in eine rundliche Form und gebt ihn mit dem Saum nach unten in eine geölte Schüssel und lasst den Teig eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen. Dann wiederholt ihr den Briefumschlag – Faltvorgang. Gebt den Teig wieder in die Schüssel, Folie drauf, Loch in die Folie stechen und ab in den Kühlschrank über Nacht geben. Bitte bedenken dass der Teig über Nacht noch aufgeht.



9.

Am nächsten Morgen sollte der Teig gut das doppelte des vorherigen Volumens erreicht haben und recht steif und kalt geworden sein. Das passt so.

10. Gebt den Teig auf eure leicht bemehlte Arbeitsfläche und trinkt inzwischen eine Tasse Kaffee oder Tee.

11. Wer Nanterre bzw- Laibe formen will bereitet schon mal 2 Kastenformen vor. Ich habe mich für 2 Formen entschieden. Eine

Kastenform und eine 18cm Springform.

12. Klopft euren Teig etwas flach und teilt entsprechend eure Teiglinge ab. Im Original wird so gerechnet: "Für 2 Laibe teilt ihr 12 Teiglinge von jeweils 50 g ab (in eine Kastenform kommen 6 Teiglinge in 2 Reihen zu je 3)

13. Für einen runden Laib teilt ihr 8 Teiglinge zu jeweils ca 75 g ab.

Ich habe mit der Kastenform begonnen und zuerst den ganzen Teigling halbiert und davon nach Gefühl 5 Teile abgeschnitten und Kugeln geschliffen. Den restlichen Teig habe ich mit ca 55g für die Springform geteilt, wovon ein kleines Kugerl für die Mitte blieb.

14. Nehmt nun die Teiglinge und rollt sie auf der sauberen Arbeitsfläche bei möglichst wenig Mehlzugabe zu geschmeidigen formschönen Kugeln aus. Am besten schleifen. Die Teiglinge kommen nun in die von euch vorbereitete Form. Ich habe die Formen mit Trennspray ausgesprüht.

15. Wenn ihr nicht noch ein Ei vom Beginn über habt , mixt eine in einer Schüssel und bestreicht die Kugeln damit. Nun müssen die Brioche wieder mal ruhen. (haltet durch !!! fast geschafft) 2, 5 Stunden. Ich weiß, das ist echt lange! Bei mir war es auch länger. Dazu Folie drauf, Loch reinstechen und an einen warmen Ort stellen. (Ich habe sie in den Ofen gestellt.



16. Nach Ablauf der Zeit sollten die Teiglinge gut aufgegangen sein und einander berühren. Unterschied sieht man auf den

Bildern.



17. Ofen auf 176 Grad aufheizen und jetzt nochmal den Rest der Ei-Mischung auf die Brioche streichen und dann ab in den Ofen für entweder 25 Minuten wenn ihr nur 8 Teiglinge habt oder 20 für 2 Laibe. Sie dunkeln rasch daher einfach mal nachsehen und nicht nur nach der Farbe gehen, da jeder Ofen anders bäckt. Ich hatte ca 20min und habe Stäbchenprobe gemacht.

18. Nehmt eure Brioche sofort aus der Form und lasst sie auf einem Gitter abkühlen bevor ihr sie verschlingt. Thomas Keller rät dazu sie 20 Minuten abkühlen zu lassen.



19. Ich habe sie nicht aus der Form genommen und habe nach 8-10min die ersten gekostet. Bei dem Duft musste ich kosten, sonst wäre es reine Folter gewesen.



Perfekter Zeitplan nach Billa Wepunkt:

Beginn 20 Uhr, dann 22 Uhr Übernachtgare.

Dann kann man ihn morgens um 7 Uhr aus dem Kühlschrank holen und weitermachen...

Himbeer-Mascarpone-Torte



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Amira Rohnke

Zutaten:

5 Eier

180 Gramm Zucker

Prise Salz

100 Gramm Mehl

110 Gramm Speisestärke

50 Gramm flüssige Butter

500 Gramm Tiefkühl-Himbeeren

200 Gramm Zucker

750 Gramm Mascarpone

Zubereitung:

Wiener Biskuit:

Zuerst Eier, Zucker und Salz in der CC bei 70 Grad auf voller Geschwindigkeit aufschlagen, wenn die 70 Grad erreicht sind Temperatur ausmachen und bis ca 30-40 Grad kalt schlagen. Dann das gesiebte Mehl und Speistestärke vorsichtig unterheben (z.B. Unterheberöhrelement). Die Butter mit zwei Löffeln der Masse vermischen und dann unter die übrige Biskuitmasse ziehen. In Springform füllen und 25 Minuten bei 150 Grad Umluft backen. Danach komplett auskühlen lassen, am besten über Nacht.

Creme:

Für die Creme erhitzt man Himbeeren und Zucker in einem Topf, solange bis alle Himbeeren aufgetaut sind (wird sehr flüssig, das soll so sein). Das passieren wir dann und füllen die etwas abgekühlten Himbeeren in den Multizerkleinerer. Danach fügen wir die Mascarpone dazu und mixen es zu einer homogenen Masse, kühl stellen. dann wird die Torte zwei mal durch geschnitten, der unterste Borden wird in einen Tortenring gelegt und 1/4 der Creme wird einbefüllt. dann wird der nächste Boden eingelegt und wieder mit einem viertel der Creme bestrichen, nun wird der Deckel aufgelegt und die Torte wandert kurz in den Kühlschrank. Danach wird der Tortenring entfernt und die Torte wird mit der restlichen Creme eingestrichen und nach Wunsch dekoriert

Guten Appetit und gutes Gelingen 😊

Spiegeleier-Schoko
Tartelettes mit Frischkäse-

Quark-Creme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

Rezept für Teig:

150g Mehl
70g Zartbitterschokolade
50g Puderzucker
80 g Butter
2 Eigelb

Rezept für die Creme:

1 Ei
80 g Zucker
50 g Schmand/Rahm
100g Magerquark
100g Frischkäse
Mark einer Vanilleschote
Marillen aus der Dose
50g Pistazien

Zubereitung:

Mürbteig herstellen und dafür die Schokolade schmelzen und alle anderen Zutaten entweder mit K-Haken oder Multizerkleinerer zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Dann die Schokolade hinzufügen, kneten und eine 1/2h kalt stellen.

Inzwischen die Creme herstellen. Dafür das Ei und Zucker lange

aufschlagen bis es fast weißlich ist (Ballonschneebeisen).

Anschließend kommt der Schmand/Rahm , Quark/Topfen, Frischkäse und das Mark der Vanilleschote hinzu und verrührt alles zu einer glatten Masse. Kalt stellen.

Backrohr auf 180 C vorheizen und den Teig weiterverarbeiten. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen,dann in passender Größe mit Ausstechern/Glas oder Metalring ausstechen. In die Tartelette-Förmchen legen und dabei den Rand schön hochziehen. Stecht den Teig mit einer Gabel ein und lasst ihn danach 12 bis 15 Minuten im Ofen backen. Lasst die Tartelette-Böden danach gut auskühlen. Dann die Creme darauf verteilen.

Die Aprikosen abtropfen und trocken tupfen mit Küchenpapier. Aprikosenhälften auf der Frischkäse-Quark-Creme verteilen. Zur Dekoration die gehackten Pistazien drüber streuen.

Erdbeer-Mango-Marmelade



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

1 $\frac{1}{2}$ kg Erdbeeren

2 Mango

1 Limette den Saft

Vanilleschote das Mark auskratzen

Gelierzucker 3:1

Zubereitung:

Erdbeeren waschen das grüne weg und klein schneiden.



Mango schälen und in Würfel schneiden. Alles in den CC Topf kurz mit dem Pürrierstab durch gehen, es soll noch stückig bleiben.

Limettensaft dazu geben, Vanille auch.



CC auf 120 Grad drehen und aufkochen lassen, bei ca. 100 Grad sprudelt es dann. Zucker dazu geben und 3 Minuten bei 80 Grad gelieren lassen.

Abfüllen und fertig.



Österliche Rübli torte



Fotos und Rezept von Aldona Led

Zutaten:

Teig :

250 g Möhren

2 Zitronen

50 g Butter

3 Eier

100 g Zucker

125 g gemahlene Mandel

100 g Mehl
1 Tl Backpulver
50 g Speisestärke
50 g Puderzucker

Füllung:

300 g Frischkäse
150 g Puderzucker (Tipp: wer es nicht zu süß mag, kommt auch mit der Hälfte Zucker klar)
Zitronensaft
1 Becher Sahne
3 Tl Gelatine oder 3 Blatt

Dekoration:

nach Belieben mit Schlagsahne oder mit Puderzucker

Zubereitung:

Teig :

250 g Möhren reiben (z.B. feine Reibe Multizerkleinerer)

2 Zitronen (Saft und Haut reiben)

50 g Butter (schmelzen)

Eigelb + Zucker cremig rühren (Flexielement, schön lange rühren lassen).

Möhren unterrühren .

Mandeln, Mehl , Zitronenschale, Backpulver, Stärke – vermengen, z.B. K-Haken

Eiweiss mit 50 g Puderzucker mit Ballonschneebeesen steif schlagen.

Eischnee und Mandel – Mehlmix abwechseln unterheben. Zum Schluss die geschmolzene Butter zufügen.

Backen (Form sollte kleiner 26 cm sein, sonst wird Boden zu flach) bei 180 Grad/Ober-Unterhitze, ca. 30 Minuten, je nach Backofen.

Nach dem Backen, wenn Boden ist gut abgekühlt ist, ein Mal durchschneiden.

Füllung:

Auf den unteren Boden kommt Creme, dazu 300 g Frischkäse+ 150 g Puderzucker + Zitronensaft verrühren (Flexielement).

1 Becher Sahne steif schlagen (Ballonschneebeisen) und unterheben.

Zum Schluss 3 Tl Gelatine oder 3 Blatt (nach Packungsanleitung machen) und unterheben.

Die Creme auf den Boden verstreichen mit dem oberen Teil zudecken und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Dekorieren nach Belieben mit Schlagsahne oder mit Puderzucker bestreuen.



Müslistangen



Fotos Billa Wepunkt

Rezept aus Genussheft 03/2017 und von Billa Wepunkt ausprobiert

Zutaten:

500g Früchtemüsli
1/2 Würfel frische Hefe
150g frischer Sauerteig
700g Weizenmehl
2 TL Salz

Anmerkung Billa: Ich habe zum Teig noch 50g Haferflocken dazu und gefühlt 100g Mehl einkneten müssen, dass er ausrollbar war!!!

Zubereitung:

300g Müsli in 400ml Wasser einweichen und zwei Stunden stehenlassen.

150ml Wasser (Tipp Billa: etwas reduzieren, Teig war sehr flüssig) in CC auf 35° erwärmen und die Hefe auflösen.

Dann alle anderen Zutaten dazu geben und gut 5 Min mit dem Knethaken bearbeiten. Tipp Billa: Zusätzlich 2 EL Honig zu

geben. Wenn der Teig zu flüssig ist, Haferflocken dazu geben.

60 Min ruhen lassen.



Dann die Arbeitsfläche gut bemehlen, den Teig kurz kneten und dann ausrollen. Restliches Müsli daraufsteuen und ein Mal falten.



Nochmal mit dem Nudelholz drüber und Stangen in der Länge von 10cm und 1cm breite schneiden....verdrehen und ab aufs blech....



200° Umluft reicht und 20min auch. Wer es knackig mag, besprüht sie mit Wasser...